

DINERKAART

driegangenverrassingsmenu € 29,50

driegangenkeuzemenu € 34,50

wij kunnen deze menuprijzen aanbieden wanneer u van tevoren aangeeft dat u voor een driegangenmenu kiest | als u voor een verrassingsmenu kiest, zijn wij erg benieuwd naar allergieën en voorkeuren

Heeft u last van allergenen? Meldt het ons!



SOEPEN € 6,50 | SALADES € 12,50

bospaddestoelenbouillon [ø]

kastanjechampignons | shiitake | oesterzwammen | tijm

Chef's! soep

vraag de bediening naar de weeksoep

kleine salade gekonfijte kip

courgette | peer | pompoenpitten | Parmezaan | paprikadressing

kleine salade geitenkaas [ø]

walnoot | vijg | honing | tijm

“Eulie oet Grunn wordt geperst van koolzaad. De olie uit het Groningse Stadskanaal heeft een nootachtige smaak en bestaat in verschillende varianten. Vroeger werd koolzaadolie voornamelijk gebruikt voor olielampen, omdat de smaak erg bitter was. Tegenwoordig is de consumeerbare olie gemaakt van een milder ras en bevat deze variant veel Omega 3 en 6.”

soepen en salades worden geserveerd met brood, boerenboter, zeezout en eulie oet Grunn

SOEPEN | SALADES



VOORGERECHTEN

€ 12,50

rodebietencarpaccio

geitenkaas | tuinkers | pistache | eulie oet Grunn

rosbiefcarpaccio

rundermuis | basilicum | pijnboompit | rucola | yoghurt

zalmtartaar

kappertjes | komkommer | zeekraal | wasabi

eendenboutcroquet

peterselie | knolselderij | mierikswortel | Hoisin

"Rosbief is langzaam gegaard in een oven van 70 graden, net zo lang totdat de kerntemperatuur van 49 graden is bereikt. De achtermuis is hiervoor het beste stuk rundvlees, omdat dit weinig vet, zenen en vliezen bevat. De kwaliteit van het vlees is erg belangrijk voor de structuur van de rosbeef. Onze rosbeef wordt gemaakt van het Groninger weiderund. Dit kunnen verschillende rassen zijn, die gemeenschappelijk hebben dat ze uit de provincie komen en met veel respect worden behandeld. Het vlees is malser van structuur, doordat de runderen geen stress ervaren tijdens het slachtproces."

voorgerechten worden geserveerd met brood, boerenboter, zeezout en eulie oet Grunn

VOORGERECHTEN



PLATE SERVICE

€ 17,50

spareribs

soja | sesam | chili

kippendijspies

atjar | jus naar keuze [truffel] [tijm] [port]

dry-aged Irish beef burger

bun | bacon | tomaat | augurk | ui | salade

falafel burger [ø]

pita | kikkererwten | tzatziki | tomaat | ui

pasta linguine

gamba of bospaddenstoelen [ø] | room | peper | pijnboompit | rucola | Parmezaan

plates worden geserveerd met friet en salade

grote salade gekonfijte kip

courgette | peer | pompoenpit | Parmezaan | paprikadressing

grote salade geitenkaas [ø]

walnoot | vijg | honing | tijm

salades worden geserveerd met brood, boerenboter, zeezout en eulie oet Grunn

PLATE SERVICE



VLEES

sukade van Black Angus

ratatouille | soubise | jus naar keuze [truffel] [tijm] [port]

bavette van Black Angus

ratatouille | soubise | jus naar keuze [truffel] [tijm] [port]

gekonfijte eendenbout

ratatouille | soubise | jus naar keuze [truffel] [tijm] [port]

€ 24,50

"Al sinds de jaren '80 zijn vooraanstaande koks en gastronomen bezig om vlees een nieuwe dimensie te geven. Hierbij worden met name structuren en smaken naar een nieuw niveau getild. Een stuk vlees dat tijdens het leven van het rund veel beweegt heeft een uitdagender karakter en meer smaak, maar is wat taaiër van structuur. De sukade serveren wij als biefstuk, dit is mogelijk doordat de zenen en pezen uit het vlees worden gehaald. Dit 'gesplitste' of 'gepelde' vlees is mals, en toch vol van smaak. Ook de bavette, of vanglap, heeft veel werk moeten leveren en heeft daardoor een grove structuur en pure smaak. Beide soorten vlees zijn afkomstig van het Australische Black Angus rund uit New South Wales. De runderen zijn minimaal 120 dagen voor de slacht gevoerd met graan, waardoor er een prachtige vermarmering ontstaat."

onze vleesgerechten worden geserveerd met friet en salade

HOOFDGERECHTEN



VIS

zalmfilet

frisse groenten | beurre noisette

€ 22,50

schelvis

frisse groenten | beurre noisette

"Beurre noisette is een variant op de traditionele beurre blanche. Beurre noisette wordt gemaakt van boter wat eerst bruin is geworden in een pannetje, waardoor het een nootachtige smaak en geur krijgt. Bovendien heeft de saus de kleur van hazelnoot, waar het dan ook naar vernoemd is. De saus is ook de drager van verschillende smaken en zorgt ervoor dat deze smaken en de vis samen één geheel vormen."

onze visgerechten worden geserveerd met friet en salade

HOOFDGERECHTEN



crème brûlée

tonkaboon | chocolade | koffie

€ 8,50

Chef's! dessert

verschillende zoetigheden van de chef

€ 8,50

koffie deluxe

koffie of thee | friandises

€ 8,50

kaasplankje

verschillende kaassoorten | compote | kletzenbrood

€ 12,00

Chef's! choc brocks

verschillende soorten chocolade

€ 5,50

"Het kaasplankje bestaat uit verschillende Nederlandse kazen, die elk zijn eigen karakteristieke smaken kent. Deze kazen liggen op volgorde van mild naar pittig, waardoor elke kaas goed geproefd kan worden. De compote bij de kaas zorgt ervoor dat het zoutige van de kaas beter in balans is door de zoete tegenhanger. Het kletzenbrood wat erbij wordt geserveerd zorgt ervoor dat het geheel in één hap samen te proeven is. Het brood bevat gedroogde vruchten, noten en specerijen. Heerlijk met een glaasje rode port!"

DESSERTS